



VILLA D'ESTE®

LAGO DI COMO

# GRILL

## SATURDAY BRUNCH

IN UN AMBIENTE ELEGANTE MA INFORMALE  
LO CHEF NICOLA CAMPANELLA  
VI PROPONE LE SUE SPECIALITÀ

*In an informal yet elegant atmosphere  
our Chef Nicola Campanella  
offers a selection of his favorite dishes*

I NOSTRI MENU SONO PENSATI PER OFFRIRE AI NOSTRI OSPITI I MIGLIORI PRODOTTI REGIONALI E NAZIONALI  
CON L'OBIETTIVO DI VALORIZZARE IL TERRITORIO, LE PRATICHE SOSTENIBILI E LA STAGIONALITÀ  
DEGLI INGREDIENTI CHE UTILIZZIAMO NELLE NOSTRE CUCINE

*Our menus are designed to offer our guests the best regional & national products  
with the aim of valuing its territory, their sustainable practices and the seasonality  
of the ingredients we use in our kitchens*

## CAVIALE – CAVIAR

### PRUNIER PARIS

*Elegante, cremoso, note di frutta secca, aroma complesso e persistente*   
*Elegant, creamy, walnut and hazelnut aroma, complex and long aftertaste*

30 GRAMMI - GRAMS	50 GRAMMI - GRAMS	100 GRAMMI - GRAMS
€ 360	€ 600	€ 1200

*Servito con blinis, crème fraîche, tuorlo, albume, erba cipollina, scalogno*  
*Served with blinis, crème fraîche, yolk, egg white, chives, shallot*

## OSTRICHE – OYSTERS



### MARCONIL (SPAGNA – SPAIN)

*Ostrica concava allevata nelle fredde acque atlantiche vicino al Golfo di Cádiz, essenza di mare*  
*Concave oyster raised in the cold Atlantic waters near the Gulf of Cádiz, essence of the sea*

CAD - EACH € 9

### DANIEL SORLUT (FRANCIA – FRANCE)

*Ostrica concava, iodata e gustosa, con un intenso sapore finale di nocciola*  
*Questa caratteristica è dovuta alle acque fredde e calme di Marennes Oléron*  
*Concave oyster, iodine-rich and tasty flavor, with an intense hazelnut finish*  
*This characteristic is due to the cold and calm waters of Marennes Oléron*

CAD - EACH € 9

### BELON DU BELON CADORET (FRANCIA – FRANCE)

*Ostrica piatta che si distingue per il suo sapore delicato e dalle sottili note di bosco*  
*Proveniente dalle profonde acque della Baia di Cantarec, a nord della Bretagna*  
*Dopo tre anni di maturazione vengono affinate nelle acque del fiume Belon*  
*Flat oyster distinguished by its delicate flavor with subtle notes of the forest*  
*It originates from the deep waters of the Cantarec Bay in the north of Brittany*  
*After three years of maturation, they are refined in the waters of the Belon River*

CAD - EACH € 12

**SELEZIONE DELLE NOSTRE QUALITÀ DI OSTRICHE (2 PEZZI PER TIPOLOGIA)**  
**Our oysters selection (2 pieces per type)**

€ 55



VEGETARIANO  
Vegetarian



VEGANO  
Vegan



SENZA GLUTINE  
Gluten Free



SENZA LATTOSIO  
Lactose Free



PESCE & CROSTACEI  
Fish & Crustaceans



FRUTTA A GUSCIO  
Nuts

## PLATEAU ROYALE

SELEZIONE DI PESCE E CROSTACEI (MIN. 2 PERSONE)     
Raw fishes and crustaceans selection (minimum 2 people)

€ 148

*Pesce fresco abbattuto o congelato a bordo in base alla tipologia e/o preparazione*  
*Fresh fish either blast frozen or frozen at catch according to type and/or preparation*

## UOVA – EGGS

AVOCADO TOAST CROCCANTE DEL GRILL  
Grill's crunchy avocado toast

€ 22

UOVO "IN CEREGHIN", PASTA DI SALAME, ROBIOLA  
Fried egg, pork minced sausage, robiola cheese

€ 22

UOVO POCHÈ, SALMONE SCOZZESE AFFUMICATO, SALSA OLANDESE  
Poached egg, Scottish smoked salmon, hollandaise sauce

€ 30

UOVO POCHÈ AL TARTUFO NERO  
Poached egg, black truffle

€ 30

## ANTIPASTI – STARTERS

QUINOA, CECI, RADICCHI PRIMAVERILI, ACETO BALSAMICO     
Quinoa, chickpeas, spring radicchio chicories, balsamic vinegar

€ 28

CULATELLO DI ZIBELLO DOP & STROLGHINO DI ZIBELLO   
PDO Zibello cured ham & Zibello Strolghino cured sausage

€ 40

SALMONE SCOZZESE AFFUMICATO PREPARATO AL TAVOLO   
Scottish smoked salmon, carved table-side

*Servito con crème fraîche, tuorlo, albume, cipolla rossa, pane nero*  
*Served with crème fraîche, yolk, egg white, red onion, multigrain bread*

€ 42

TARTARE DI MANZO PREPARATA AL TAVOLO   
Beef tartare, dressed table-side

€ 45



VEGETARIANO  
Vegetarian



VEGANO  
Vegan



SENZA GLUTINE  
Gluten Free



SENZA LATTOSIO  
Lactose Free



PESCE & CROSTACEI  
Fish & Crustaceans



FRUTTA A GUSCIO  
Nuts

## DALLA GRIGLIA — FROM THE GRILL

### CARNE — MEAT

RIB EYE DI SIMMENTAL BAVARESE DRY AGED 60 GIORNI (300GR) - GERMANIA   
Bavarian Simmental beef 60 days dry aged Rib Eye (300gr) - Germania

€ 68

TAGLIATA DI WAGYU A5 (120GR) - GIAPPONE   
A5 Wagyu beef tagliata (120gr) - Japan

€ 80

*Servite con salsa al vino rosso e scalogno, salsa bernese e salsa chimichurri*  
*The above dishes are served with red wine and shallots sauce, bénaise sauce and chimichurri sauce*

AGNELLO SCOTTADITO, SALSA AIOLI, MENTA (200GR) - NUOVA ZELANDA   
Lamb chops "scottadito", aioli sauce, mint (200gr) - New Zeland

€ 56

### PESCE — FISH

SALMONE "LOCH DUART" AL BARBECUE, ASPARAGI, BURRATA - SCOZIA   
Barbecued "Loch Duart" salmon, asparagus, burrata cheese - Scotland

€ 48

BRANZINO, SALSA MEDITERRANEA - MAR MEDITERRANEO   
Seabass, Mediterranean sauce - Mediterranean Sea

€ 55

*Pesce lavorato fresco a seconda della preparazione*  
*Fish freshly prepared according to preparation*

## PORTATE PRINCIPALI – MAIN COURSES

ZUPPA DI POMODORO SAN MARZANO DOP ARROSTO, CIPOLLA, GNOCCHETTI AL BASILICO    
Roasted PDO "San Marzano" tomato soup, onion, basil dumplings

€ 28

SPAGHETTONE AGLIO, OLIO E PEPERONCINO, OSTRICHE, CRUDO DI TONNO   
Garlic, olive oil and chilli spaghetti, oysters, raw tuna

€ 42

RISOTTO, CRESCIONE, FASOLARI    
Risotto, watercress, fasolari clams

€ 42

BISQUE DI ASTICE, CROSTONI ALL'AGLIO   
Lobster bisque, garlic bread

€ 52

## CONTORNI – SIDE DISHES

VERDURE ALLA GRIGLIA, SALMORIGLIO MEDITERRANEO     
Grilled vegetables, herbs sauce

€ 15

ASPARAGI, BURRO, PARMIGIANO REGGIANO DOP    
Asparagus, butter, PDO Parmesan cheese

€ 20

PATATE DOLCI FRITTE AL TARTUFO   
Truffled sweet potato fries

€ 25

## DOLCI – DESSERTS

€ 23

ARACHIDI, LIMONE, CARMELLO SALATO   
Peanuts, lemon, salted caramel

CHEESECAKE, FRAGOLA, FROLLA AL MAIS   
Cheesecake, strawberry, corn shortbread

ANANAS, COCCO, CIOCCOLATO BIANCO   
Pineapple, coconut, white chocolate

CIOCCOLATO FONDENTE & FRUTTI ROSSI   
Dark chocolate & red berries

## VINI DA DESSERT AL BICCHIERE – DESSERT WINES BY THE GLASS

MOSCATO D'ASTI 2022, SARACCO

€ 15

MUFFATO DELLA SALA 2020, CASTELLO DELLA SALA

€ 18

PASSITO DI PANTELLERIA BEN RYÉ 2021, DONNAFUGATA

€ 20

## GRAPPA

BONAVENTURA MASCHIO, PRIME UVE

€ 19

ANTINORI, TIGNANELLO

€ 24

CASTELLO DI BARBARESCO, GAJA & REY CHARDONNAY

€ 24

CASTELLO DI BARBARESCO, SPERSS BAROLO

€ 24

JACOPO POLI, MOSCATO

€ 26

CAPOVILLA, AMARONE

€ 26

TENUTA SAN GUIDO, SASSICAIA

€ 30

DISTILLERIE BERTA, ROCCANIVO, BARBERA

€ 39

## LIQUORI & AMARI ITALIANI

### ITALIAN LIQUEURS & BITTERS

€ 18

JEFFERSON

LIMONCELLO

NERO DI COMO

BRAULINO RISERVA

AMARO MONTENEGRO

FERNET BRANCA

LARIOSAURO

DISARONNO

# WHISKEY

## SCOTCH

CAOL ILA 18 YEARS	€ 42
GLENFIDDICH 12 YEARS	€ 26
GLENMORANGIE 10 YEARS	€ 24
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	€ 24
JOHNNIE WALKER BLUE LABEL	€ 58
LAGAVULIN 16 YEARS	€ 35
MACALLAN 12 DOUBLE CASK	€ 48
MACALLAN 15 DOUBLE CASK	€ 48
MACALLAN RARE CASK	€ 75
OBAN 14 YEARS	€ 23

## CAFFÈ — COFFEE

ESPRESSO	€ 8
ESPRESSO DECAFFEINATO - DECAFFEINATED ESPRESSO	€ 8
CAFFÈ AMERICANO - AMERICAN COFFEE	€ 10
CAPPUCCINO	€ 10

*Il caffè Hausbrandt ha certificazione di produzione sostenibile  
Hausbrandt coffee has sustainable production practices*

## JAPANESE

CHICHIBU ICHIRO	€ 32
NIKKA YOICHI SINGLE MALT	€ 29
NIKKA YOICHI NON PEATED	€ 125
NIKKA MIYAGIKYO PEATED	€ 115
SUNTORY HIBIKI 12 YEARS	€ 58
NIKKA TAKETSURU SINGLE MALT	€ 32

## AMERICAN

ANGEL'S ENVY BOURBON	€ 27
WOODFORD RESERVE	€ 26
WHISTLE PIG 10 YEARS	€ 42

## TÈ & TISANE — TEAS & INFUSIONS

€ 12

### TÈ NERI — BLACK TEAS

EARL GREY IMPERIALE, DARJEELING, ENGLISH BREAKFAST, LAPSANG SOUCHONG

### TÈ VERDI & INFUSI — GREEN TEAS & INFUSIONS

SPECIAL JASMINE, SPECIAL GUNPOWDER, SENCHA, BANCHA

FINOCCHIO E LIQUIRIZIA — FENNEL AND LIQUORICE

MENTA - MINT

CAMOMILLA - CHAMOMILE

TISANA GINGER LEMON - GINGER & LEMON

INFUSO FRUTTI DI BOSCO - WILD BERRIES

*Tutti i nostri tè sono contenuti in bustine biodegradabili  
All our teas are contained in biodegradable tea bags*